

ПРОИЗВОДСТВО КОНСЕРВИРОВАННЫХ ОВОЩЕЙ БЕЗ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ

**Тимофсева В. Н., Малахова А. С., Развязная И.Б.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Овощные закусочные консервы представляют собой многокомпонентные готовые блюда, состоящие из смеси обжаренных и бланшированных овощей, имеющие хороший вкус и высокую пищевую ценность. Для производства фаршированных овощей используют целые овощи, фаршированные или бланшированные смесью обжаренных или бланшированных овощей, залитых томатным соусом. Однако ассортимент овощных закусочных консервов в Республике Беларусь достаточно ограничен. Поэтому расширение ассортимента фаршированных овощей, залитых фруктовым соком является актуальным. Перец, петрушка, чеснок – доступное и дешевое сырье, повсеместно произрастающее в Республике Беларусь, но недостаточно используется в консервной отрасли. Красная смородина благодаря неприхотливости, высокой урожайности, значительному содержанию биологически активных веществ заслуживает особого внимания в производстве консервированных продуктов питания.

В связи с этим нами разработана технология и рецептуры новых видов консервов «Перец фаршированный петрушкой и чесноком в соке красной смородины», на основе доступных источников сырья, богатых биологически активными веществами.

Целью проводимых исследований является разработка научно-обоснованной технологии и рецептур новых видов овощных закусочных консервов и расширение ассортимента консервированных фаршированных овощей во фруктовых соках.

При разработке технологии подготовка перца для фарширования осуществлялась по традиционной технологии. В состав фарша входит петрушка и чеснок, которые после предварительной подготовки подвергали бланшированию при разных технологических режимах. Вместо соуса готовили заливку в рецептуре которой использовали сок красной смородины, обладающий достаточно высокой кислотностью и имеющий высокое содержание микронутриентов.

Выбраны наиболее оптимальные варианты сочетания различных рецептур фарша и заливки при изготовлении консервов, позволяющие не только улучшить органолептические характеристики готового продукта, но и повысить пищевую ценность готового продукта. Исследован химический состав и пищевая ценность предложенных консервов. Разработанная продукция «Перец, фаршированный петрушкой и чесноком в соке красной смородины» соответствует по органолептическим и физико-химическим показателям требованиям действующего стандарта.